

SQ	Udhëzimet për përdorim	2
	Furrë	
BG	Ръководство за употреба	28
	Фурна	

BC3331300



 **AEG**
perfekt in form und funktion

PËRMBAJTJA

1. TË DHËNA PËR SIGURINË.....	3
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	4
3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	6
4. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	7
5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	7
6. FUNKSIONET E ORËS.....	9
7. PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	10
8. FUNKSIONET SHITESË.....	11
9. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	11
10. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	19
11. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	23
12. INSTALIMI.....	24
13. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	26

PËR REZULTATE TË SHKËLQYERA

Faleminderit që zgjodhët këtë produkt AEG. Këtë produkt e kemi prodhuar që të ketë performancë të plotë për shumë vite, duke u bazuar në teknologji inovative që e bëjnë jetën më të thjeshtë, karakteristika të cilat mund të mos i gjeni në pajisjet e zakonshme. Ju lutemi kushtojini pak minuta lexim për të marrë maksimumin prej këtij produkti.

Vizitoni faqen tonë të internetit për:



Merrni këshilla përdorimi, broshura, informacion për ndreqjen e problemeve si dhe për shërbimin:

www.aeg.com



Regjistroni produktin tuaj për shërbim më të mirë:

www.registreaeg.com



Blini aksesorë, pjesë konsumi, pjesë këmbimi origjinale për pajisjen tuaj:

www.aeg.com/shop

KUJDESI DHE SHËRBI MI PËR KLIENTËT

Rekomandojmë përdorimin e pjesëve origjinale të këmbimit.

Kur kontaktoni me Qendrën e Autorizuar të Shërbimit, sigurohuni që të dispononi të dhënat e mëposhtme: Modeli, PNC, Numri i serisë.

Informacioni mund të gjendet në pllakën e specifikimeve.



Paralajmërim / Të dhëna për sigurinë dhe kujdesin



Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla



Të dhëna për ambientin

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

1. TË DHËNA PËR SIGURINË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuesi nuk është përgjegjës nëse shkaktohen lëndime dhe dëme nga instalimi dhe përdorimi i pasaktë. Gjithmonë mbajini udhëzimet bashkë me pajisjen, për t'iu referuar në të ardhmen.

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit.
- Mos lejoni fëmijët të luajnë me pajisjen.
- Mbajini të gjitha materialet e ambalazhimit larg fëmijëve.
- Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes, gjatë kohës që ajo punon ose kur ftohet. Pjesët e arritshme janë të nxehta.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ne rekomandojmë që ta aktivizoni.
- Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të kryhet nga fëmijët pa mbikëqyrje.
- Fëmijët më të vegjël se 3 vjeç duhet të mbahen larg, përveçse nëse mbikëqyren vazhdimisht.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- Kur përdoret, pajisja nxehet nga brenda. Mos i prekni elementet e nxehjes që gjenden në pajisje. Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesoret ose enët në furrë.

- Përpara punimeve të mirëmbajtjes, shkëputni furnizimin me rrymë elektrike.
- Në mënyrë që të shmangni mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të jetë e fikur përpara se të zëvendësoni llambën.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar xhamin e derës, sepse këto mund të gërvishtin sipërfaqen, gjë e cila mund të rezultojë në krisjen e xhamit.
- Nëse kabllloja e ushqimit është e dëmtuar, ajo duhet zëvendësuar nga prodhuesi, Qendra e Autorizuar e Shërbimit ose persona me kualifikim të ngjashëm, për të shmangur rreziqet.
- Për të hequr mbështetëset e rafteve, nxirrni fillimisht jashtë pjesën e përparme të mbështetëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga paretet anësore. Montojini mbështetëset e rafteve në rendin e kundërt.

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi



PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instaloj këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Zbatoni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e instaluar nën dhe pranë strukturave të sigurta.
- Anët e pajisjes duhet të jenë pranë pajisjeve ose njërive me të njëjtën lartësi.

2.2 Lidhja elektrike



PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që të dhënat elektrike në pllakën e specifikimeve të përkohshme me karakteristikat e rrjetit elektrik. Nëse nuk përkohshme, kontaktoni me një elektrikist.
- Përdorni gjithmonë një prizë me tokëzim të instaluar mirë.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kabëll zgjatues.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllin elektrike. Nëse kabllloja e korrentit duhet zëvendësuar, kjo duhet kryer nga Qendra e Autorizuar e Shërbimit.

- Mos i lini kabllot që të prekin ose të afrohen me derën e pajisjes, veçanërisht kur dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluarat duhet të shtërëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kablli elektrik. Gjithmonë tërhiqeni kablhin duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësa mbrojtës të linjës, siguresa (siguresa tip vidë të hequra nga mbajtësja), çelësa të humbjeve në neutral dhe kontaktorë.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Kjo pajisje është në përputhje me direktivat E.E.C.

2.3 Përdorimi



PARALAJMËRIM!

Rrezik lëndimi, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Përdoreni këtë pajisje vetëm në mjedis shtëpiak.
- Mos i ndryshoni specifikimet e kësaj pajisjeje.
- Sigurohuni që vrimat e ajrimit të mos bllokohen.
- Mos e lini pajisjen të pambikëqyrur gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Bëni kujdes kur hapni derën e pajisjes ndërkohë që pajisja është në punë. Mund të çlirohet ajër i nxehtë.
- Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura ose kur ajo ka kontakt me ujë.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.

- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose për të mbajtur sende.
- Hapeni me kujdes derën e pajisjes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzierje alkooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte të ndezshme ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë ose mbi pajisje.



PARALAJMËRIM!

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emalimit:
 - mos vendosni enë furre ose objekte të tjera drejtpërdrejt në fundin e pajisjes.
 - mos fusni letër alumini drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të pajisjes.
 - Mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
 - Mos lini enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
 - Bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesorët.
- Çngjyrimi i emalimit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes. Ai nuk konsiderohet defekt në kuptimin e ligjit për garancinë.
- Përdorni një tavë të thellë për kek të lëngshëm. Lëngjet e frutave shkaktajnë njolla që mund të jenë të përhershme.
- Kjo pajisje është vetëm për përdorime gatimi. Ajo nuk duhet të përdoret për funksione të tjera, për shembull për ngrohje dhome.
- Gatueri gjithmonë me derën e furrës të mbyllur.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi



PARALAJMËRIM!

Rrezik lëndimi, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara se të kryeni mirëmbajtjen e pajisjes, çaktivizojeni atë dhe hiqeni nga priza.

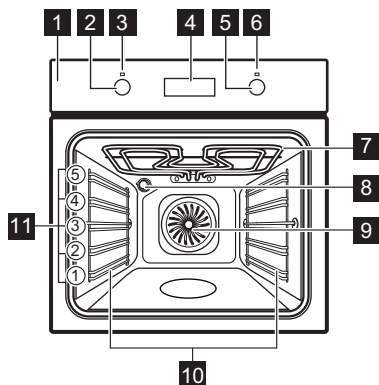
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet e xhamit të thyhen.
- Ndërroni menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Lidhuni me qendrën e shërbimit.
- Tregoni kujdes kur ta hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!
- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Yndyra ose ushqimi i mbetur brenda pajisjes mund të shkaktojë zjarr.
- Pastrojeni pajisjen me një leckë të butë dhe të lagësht. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.
- Mos e pastroni smaltin katalitik (nëse ka) me asnjë lloj detergjenti.

2.5 Drita e brendshme

- Lloji i llambushkës ose llambushkës halogjene të përdorur për këtë pajisje

3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

3.1 Pamje e përgjithshme



3.2 Aksesoret

- Rafti rrjetë

është vetëm për pajisje elektro-shtëpiake. Mos e përdorni atë për ndriçim banese.



PARALAJMËRIM!

Rrezik nga goditja elektrike.

- Përpara ndërrimit të llambës, shkëputeni pajisjen nga korrenti.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifikime.

2.6 Hedhja e mbeturinave



PARALAJMËRIM!

Rrezik lëndimi ose mbytjeje.

- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Prisni kabllon e lidhjes me rrjetin dhe hidheni atë.
- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar bllokimin brenda pajisjes të fëmijëve dhe të kafshëve shtëpiake.

- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Çelësi i funksioneve të furrës
- 3 Treguesi/simboli/llamba e energjisë
- 4 Programuesi elektronik
- 5 Çelësi i temperaturës
- 6 Llamba/simboli/treguesi i temperaturës
- 7 Elementi nxehës
- 8 Llamba
- 9 Ventilatori
- 10 Mbështetësja e rafteve, e çmontueshme
- 11 Pozicionet e rafteve

Për enët e gatimit, tavat e kekëve dhe të pjekjes.

- Tavë pjekjeje

- Për ëmbëlsirat dhe biskotat.
- **Tavë skare/pjekjeje**
Për të pjekur ose si tavë për të mbledhur yndyrën.

- **Shinat teleskopike**
Për raftet dhe tabakatë.

4. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



PARALAJMËRIM!
Drejttojuni kapitujve për sigurinë.

4.1 Pastrimi i parë

Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga pajisja.





Drejttojuni kapitullit "Kujdesi dhe pastrimi".

Pastroni pajisjen përpara përdorimit të parë.
Vendosni aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen në pozicionin e tyre fillestar.

4.2 Vendosja e orës

Për të vënë në përdorim furrën, cilësoni në fillim orën.



Treguesi i funksionit Ora e ditës pulson kur lidhni pajisjen me prizën, nëse ka pasur shkëputje energjie ose kur kohëmatësi nuk është vendosur.


Shtypni butonin  ose  për të vendosur orën e saktë.

Pas rreth pesë sekondash, pulsimi do të ndalet dhe në ekran do të afishohet ora që keni regjistruar.

4.3 Ndërrimi i orës






Nuk mund ta ndryshoni orën e ditës nëse përdoret funksioni Kohëzgjatja  ose Përfundimi .

Shtypni  vazhdimisht derisa të pulsojë treguesi i funksionit të orës së ditës. Për të vendosur një kohë të re referojuni "Regjistrimi i orës".

4.4 Ngrohja paraprake

Ngrohni paraprakisht pajisjen bosh për të djegur yndyrën e mbetur.

1. Vendosni funksionin  dhe temperaturën maksimale.
2. Lëreni pajisjen të punojë për rreth 1 orë.
3. Vendosni funksionin  dhe temperaturën maksimale.
4. Lëreni pajisjen të punojë për 15 minuta.
5. Vendosni funksionin  dhe temperaturën maksimale.
6. Lëreni pajisjen të punojë për 15 minuta.

Aksesorët mund të nxehen më shumë sesa zakonisht. Pajisja mund të nxjerrë aromë të keqe dhe tym. Kjo është normale. Sigurohuni që të ketë ajrosje të mjaftueshme në dhomë.

5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



PARALAJMËRIM!
Drejttojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Dorezat e palosshme

Për të përdorur pajisjen, shtypni çelësin e kontrollit. Çelësi i kontrollit del jashtë.

5.2 Aktivizimi dhe çaktivizimi i pajisjes



Në varësi të modelit, pajisja juaj ka simbole në çelës, tregues ose llamba:

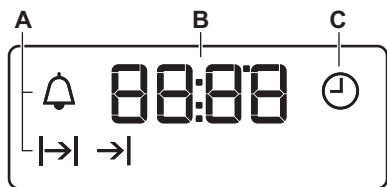
- Treguesi ndizet kur furra nxehet.
- Llamba ndizet kur pajisja është në punë.
- Simboli tregon nëse çelësi komandon funksionet e furrës ose temperaturën.

1. Rrotullojeni çelësin e funksioneve të furrës për të zgjedhur një funksion furre.
2. Rrotullojeni çelësin e temperaturës për të zgjedhur një temperaturë.
3. Për ta çaktivizuar pajisjen, rrotullojeni çelësin e funksioneve të furrës dhe temperaturës në pozicionin e fikjes.

5.3 Funksionet e furrës

Funksionet e furrës	Përdorimi
 Pozicioni fikur	Pajisja është e fikur.
 Të lehta	Për të aktivizuar llambën pa një funksion gatimi.
 Gatim tradicional	Për të pjekur ushqim në 1 pozicion rafti.
 Nxehja nga sipër	Për të pjekur bukë, kekë dhe ëmbëlsira. Për përfundimin e gatimeve.
 Nxehësia e poshtme	Për pjekjen e kekëve me bazë krokante dhe për ruajtjen e ushqimit.
 Pjekja në skarë	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.
 Skarë e shpejtë	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta në sasi të mëdha dhe për të thekur bukë.
 Pjekje me skarë turbo	Për të pjekur copa mishi më të mëdha ose shpezë me kocka në 1 pozicion rafti. Gjithashtu për të pjekur dhe karamelizuar.
 Ventilator i plotë	Për të pjekur në 3 pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendos temperaturën 20 - 40°C më poshtë se sa për gatimin tradicional.
 Cilësimi për pica	Për të pjekur ushqim në 1 pozicion rafti, për pjekje më intensive dhe bazë krokante. Vendosni një temperaturë 20°C - 40°C më të ulët se për gatimin tradicional.

5.4 Ekran



- A) Treguesit e funksioneve
B) Afishimi i kohës
C) Treguesi i funksionit

5.5 Butonat

Butoni	Funksioni	Përshkrimi
—	MINUS	Për vendosjen e orës.
⌚	CLOCK (Ora)	Për të vendosur një funksion ore.
+	PLUS	Për vendosjen e orës.

6. FUNKSIONET E ORËS

6.1 Tabela e funksioneve të orës

Funksioni i orës	Përdorimi
⌚ Ora e ditës	Për të vendosur, ndryshuar ose kontrolluar orën ditore.
🔔 Kujtuesi i minutave	Për vendosjen e kohëmatësit. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
⌛ Kohëzgjatja	Për caktimin e kohës së gatimit të furrës.
➡ Përfundimi	Për caktimin e orës së ditës kur duhet të çaktivizohet furra.

i Mund të përdorni funksionet Kohëzgjatja **⌛** dhe Përfundimi **➡** njëkohësisht për të caktuar kohën në të cilën duhet të përdoret pajisja dhe se kur duhet të çaktivizohet pajisja. Kjo ju lejon të aktivizoni pajisjen me një vonesë në kohë. Në fillim cilësoni Kohëzgjatjen **⌛** dhe më pas Përfundimin **➡**.

6.2 Cilësimi i funksioneve të orës

Për funksionin Kohëzgjatja **⌛** dhe Përfundimi **➡**, vendosni një funksion të furrës dhe temperaturën e gatimit. Kjo nuk është e nevojshme për Kujtuesin e minutave **🔔**.

- Shtypni **⌚** vazhdimisht derisa të fillojë të pulsojë treguesi i funksionit të nevojshëm të orës.
- Shtypni **+** ose **—** për të vendosur kohën për funksionin e nevojshëm të orës.



Funksioni i orës vihet në punë. Ekran i shfaq treguesin për funksionin e orës që vendosët.





Për funksionin Kujtuesi i minutave, ekrani tregon kohën e mbetur.

3. Kur përfundon koha, treguesi i funksionit të orës pulson dhe bie një sinjal akustik. Shtypni një buton për ta ndalur sinjalin.
4. Rrotullojeni çelësin e funksioneve të furrës dhe çelësin e temperaturës në pozicionin e fikjes.



Me funksionet Kohëzgjatja  dhe Përfundimi  pajisja çaktivizohet automatikisht.

6.3 Anulimi i funksioneve të orës

1. Shtypni  vazhdimisht, derisa treguesi i funksionit të dëshiruar të fillojë pulsimin.
2. Shtypni dhe mbani . Pas pak sekondash funksioni i orës fiket.

7. PËRDORIMI I AKSESORËVE



PARALAJMËRIM!

Drejtojeni kapituve për sigurinë.

7.1 Shinat teleskopike



Ruajini udhëzimet për shinat teleskopike për përdorim në të ardhmen.

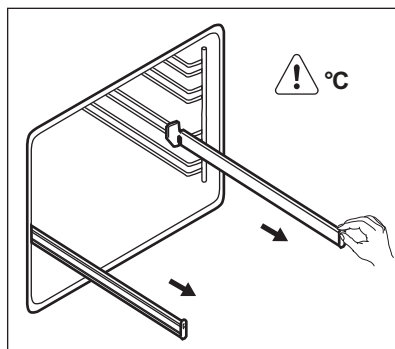
Me shinat teleskopike mund t'i fusni e nxirrni raftet më lehtë.



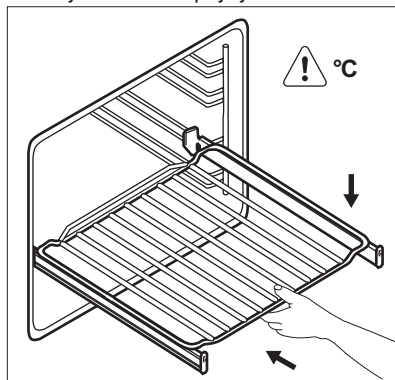
KUJDES!

Mos i pastroni shinat teleskopike në enëlarëse.
Mos i lubrifikoni shinat teleskopike.

1. Tërhiqni jashtë shinat teleskopike të krahut të djathtë dhe të majtë.



2. Vendoseni raftin me rrjetë mbi shinat teleskopike e më pas shtyjeni ato me kujdes brenda pajisjes.



Sigurohuni që shinat teleskopike t'i fusni brenda plotësisht në pajisje përpara se të mbyllni derën e furrës.

8. FUNKSIONET SHITESË

8.1 Ventilatori ftohës

Kur pajisja është në punë, ventilatori ftohës aktivizohet automatikisht për t'i mbajtur sipërfaqet e pajisjes të ftohta. Nëse çaktivizoni pajisjen, ventilatori i ftohjes mund të vazhdojë të punojë derisa të ftohet pajisja.

8.2 Termostati i sigurisë

Përdorimi i pasaktë i pajisjes ose pjesët me defekt mund të shkaktojnë mbinxehje të rrezikshme. Për ta parandaluar këtë, furra ka një termostat sigurie që ndërpret furnizimin me energji. Furra ndizet aktivizohet përsëri automatikisht kur bie temperatura.

9. UDHËZIME DHE KËSHILLA



PARALAJMËRIM!

Drejtojuni kapitujve për sigurinë.



Temperatura dhe kohët e pjekjes në tabela janë vetëm udhëzuese. Ato varen nga recetat, cilësia dhe sasia e përbërësve të përdorur.

9.1 Ana e brendshme e derës

Në disa modele, në anën e brendshme të derës do të gjeni:

- numrat e pozicioneve të rafteve.
- të dhëna për funksionet e furrës, pozicionet e këshilluara për raftet dhe temperaturat për gatesa tipike.

9.2 Informacione të përgjithshme

- Pajisja ka pesë pozicione të raftit. Numërojeni nivelet e raftit pajisjes duke filluar nga poshtë.
- Pajisja ka një sistem të veçantë që qarkullon ajrin dhe riciklon vazhdimisht avullin. Me këtë sistem ju mund të gatvani në një mjedis me avull dhe ta mbani ushqimi të butë nga brenda dhe krokant nga jashtë. Ai ul kohën e gatimit dhe konsumin e energjisë në minimum.
- Në pajisje ose në panelet e dyerve prej xhami mund të kondensohet lagështi. Kjo është normale. Qëndroni gjithmonë pak larg pajisjes kur hapni

derën e pajisjes ndërsa është në punë. Për të ulur kondensimin, përdoreni pajisjen bosh për 10 minuta para gatimit.

- Fshini lagështinë e formuar pas çdo përdorimi të pajisjes.
- Mos vendosni objekte drejtpërdrejt mbi bazën e pajisjes dhe mos i mbuloni pjesët e pajisjes me letër alumini gjatë gatimit. Kjo mund të ndryshojë rezultatet e pjekjes dhe mund të shkaktojë dëmtimin e smaltit të furrës.

9.3 Pjekja e kekëve

- Mos e hapni derën e furrës para se të ketë kaluar 3/4 e kohës së pjekjes.
- Nëse përdorni dy tava pjekjeje njëkohësisht, mbajeni një nivel bosh mes tyre.

9.4 Gatimi i mishit dhe peshkut

- Përdorni një tavë të thellë për ushqimet me shumë yndyrë, për të ruajtur furrën nga njollat që mund të mos ikin më.
- Lëreni mishin afro 15 minuta përpara se ta shponi, në mënyrë që lëngu të mos derdhet jashtë.
- Për të parandaluar tymin e tepërt në furrë gjatë pjekjes, hidhni pak ujë në tavën e thellë. Për të parandaluar kondensimin e tymit, shtoni ujë sa herë që të thahet.

9.5 Kohët e gatimit

Kohët e gatimit varen nga lloji, shpeshtësia dhe vëllimi i ushqimit.

Fillimisht, kontrolloni funksionimin e pajisjes kur gatueri. Gjenerali përzgjedhjet

më të mira (përzgjedhjet e nxehtësisë, kohët e gatimit, etj.) për gatesat tuaja, recetat dhe sasitë përkatëse kur përdorni pajisjen.

9.6 Tabela e pjekjes dhe skuqjes

Kekë

Ushqim	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		Koha (minuta)	Komente
	Temperatura (°C)	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Pozicioni i raftit		
Recetat me brumë të rrahur	170	2	160	3 (2 dhe 4)	45 - 60	Në një formë keku
Brumë i shkrifët për ëmbëlsira	170	2	160	3 (2 dhe 4)	20 - 30	Në një formë keku
Kek me gjalpë qu-mështi e krem bul-meti	170	1	165	2	60 - 80	Në një formë keku 26 cm
Kek me mollë (Ëmbëlsirë me mollë) ¹⁾	170	2	160	2 (majtas dhe djathtas)	80 - 100	Në dy forma keku 20 cm në një raft me rrjetë
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Në një tavë pjekjeje
Ëmbëlsirë me reçel	170	2	165	2 (majtas dhe djathtas)	30 - 40	Në një formë keku 26 cm
Pandispanjë	170	2	160	2	50 - 60	Në një formë keku 26 cm
Kek krishtlindesh/Kek me fruta ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Në një formë keku 20 cm
Kek me kumbulla ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Në një tavë buke

Ushqim	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		Koha (minuta)	Komente
	Tempera- tura (°C)	Pozicioni i raftit	Tempera- tura (°C)	Pozicioni i raftit		
Kekë të vegjël - në një nivel	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Në një tavë pjekjeje
Kekë të vegjël - në dy nivele	-	-	140 - 150	2 dhe 4	25 - 35	Në një tavë pjekjeje
Kekë të vegjël - në tre nivele	-	-	140 - 150	1, 3 dhe 5	30 - 45	Në një tavë pjekjeje
Biskota/ rripa brumi të shkrifët - në një ni- vel	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Në një tavë pjekjeje
Biskota/ rripa brumi të shkrifët - në dy ni- vele	-	-	140 - 150	2 dhe 4	35 - 40	Në një tavë pjekjeje
Biskota/ rripa brumi të shkrifët - në tre ni- vele	-	-	140 - 150	1, 3 dhe 5	35 - 45	Në një tavë pjekjeje
Mafishe - në një ni- vel	120	3	120	3	80 - 100	Në një tavë pjekjeje
Mafishe - në dy ni- vele ¹⁾	-	-	120	2 dhe 4	80 - 100	Në një tavë pjekjeje
Kuleçë ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Në një tavë pjekjeje
Ekler - në një nivel	190	3	170	3	25 - 35	Në një tavë pjekjeje
Ekler - në dy nivele	-	-	170	2 dhe 4	35 - 45	Në një tavë pjekjeje
Torta të sheshta	180	2	170	2	45 - 70	Në një formë keku 20 cm

Ushqim	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		Koha (minuta)	Komente
	Temperatura (°C)	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Pozicioni i raftit		
Kek i pasur me fruta	160	1	150	2	110 - 120	Në një formë keku 24 cm
Sanduiç "Viktoria"	170	1	160	2 (majtas dhe djathtas)	50 - 60	Në një formë keku 20 cm

¹⁾ Ngroheni furrën paraprakisht për 10 minuta.

Bukë dhe pica

Ushqim	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		Koha (minuta)	Komente
	Temperatura (°C)	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Pozicioni i raftit		
Bukë e bardhë ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 copë, 500 g për copë
Bukë thekre	190	1	180	1	30 - 45	Në një tavë buke
Simite ¹⁾	190	2	180	2 (2 dhe 4)	25 - 40	6 - 8 simite në një tavë pjekjeje
Pica ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Në një tavë pjekjeje ose tavë të thellë
Gurabije ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Në një tavë pjekjeje

¹⁾ Ngroheni furrën paraprakisht për 10 minuta.

Ëmbëlsira

Ushqim	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		Koha (minuta)	Komente
	Temperatura (°C)	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Pozicioni i raftit		
Bazë brumi	200	2	180	2	40 - 50	Në një formë
Pite me perime	200	2	175	2	45 - 60	Në një formë
Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Në një formë

Ushqim	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		Koha (minuta)	Komente
	Temperatura (°C)	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Pozicioni i raftit		
Lazanja ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Në një formë
Kaneloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Në një formë

¹⁾ Ngroheni furrën paraprakisht për 10 minuta.

Mish

Ushqim	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		Koha (minuta)	Komente
	Temperatura (°C)	Pozicioni i raftit	Temperatura (°C)	Pozicioni i raftit		
Mish lope	200	2	190	2	50 - 70	Në një raft me rrjetë
Mish derri	180	2	180	2	90 - 120	Në një raft me rrjetë
Mish viçi	190	2	175	2	90 - 120	Në një raft me rrjetë
Rosto viçi angleze, e pjekur pak	210	2	200	2	50 - 60	Në një raft me rrjetë
Rosto viçi angleze, e pjekur mesatarisht	210	2	200	2	60 - 70	Në një raft me rrjetë
Rosto viçi angleze, e pjekur mirë	210	2	200	2	70 - 75	Në një raft me rrjetë
Shpatull derri	180	2	170	2	120 - 150	Me lëkurë
Kërci derri	180	2	160	2	100 - 120	2 copë
Mish qengji	190	2	175	2	110 - 130	Kofshë
Pulë	220	2	200	2	70 - 85	E plotë
Gjel deti	180	2	160	2	210 - 240	I plotë
Rosë	175	2	220	2	120 - 150	E plotë
Patë	175	2	160	1	150 - 200	E plotë
Lepur	190	2	175	2	60 - 80	I prerë në copa

Ushqim	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		Koha (minuta)	Komente
	Tempera- tura (°C)	Pozicioni i raftit	Tempera- tura (°C)	Pozicioni i raftit		
Lepur i egër	190	2	175	2	150 - 200	I prerë në copa
Fazan	190	2	175	2	90 - 120	I plotë

Peshk

Ushqim	Gatim tradicional		Ventilator i plotë		Koha (minuta)	Komente
	Tempera- tura (°C)	Pozicioni i raftit	Tempera- tura (°C)	Pozicioni i raftit		
Troftë/Krap deti	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 peshq
Peshk ton/ Salmon	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileto

9.7 Pjekje në skarë



Ngrohni paraprakisht furrën bosh për 3 minuta përpara se të gatuani

Ushqim	Sasia		Tempera- tura (°C)	Koha (minuta)		Pozicioni i raftit
	Copë	(g)		Ana e 1-rë	Ana e 2-të	
Bifteq fileto	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Bifteq	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Salsiçe	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Kotëleta derri	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Pulë (e ndarë në 2 pjesë)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Qebapë	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Gjoks pule	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Filetë peshku	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4

Ushqim	Sasia		Temperatura (°C)	Koha (minuta)		Pozicioni i raftit
	Copë	(g)		Ana e 1-rë	Ana e 2-të	
Sandviçë të thekur	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Bukë e thekur	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

9.8 Pjekje me skarë turbo

Mish lope

Ushqim	Sasia	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Bërxolla gjedhi ose fileto, e gatuar pak ¹⁾	për cm trashësi	190 - 200	5 - 6	1 ose 2
Bërxollë gjedhi ose fileto, e gatuar me-satarisht ¹⁾	për cm trashësi	180 - 190	6 - 8	1 ose 2
Bërxollë gjedhi ose fileto, e gatuar mirë ¹⁾	për cm trashësi	170 - 180	8 - 10	1 ose 2

¹⁾ Nxehni furrën paraprakisht.

Mish derri

Ushqim	Sasia (kg)	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Shpatull, qafë, kofshë	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 ose 2
Bërxolla, brinjë	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 ose 2
Qofte	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ose 2
Nyje derri (gjysmë e gatuar)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ose 2

Mish viçi

Ushqim	Sasia (kg)	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raftit
Mish viçi i pjekur	1	160 - 180	90 - 120	1 ose 2
Nyjë viçi	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ose 2

Mish qengji

Ushqim	Sasia (kg)	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raf-tit
Kofshë qengji, rosto qengji	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 ose 2
Shpinë qengji	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 ose 2

Pulë

Ushqim	Sasia (kg)	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raf-tit
Porcione shpe-zësh	0,2 - 0,25 secila	200 - 220	30 - 50	1 ose 2
Gjysma pule	0,4 - 0,5 secila	190 - 210	35 - 50	1 ose 2
Pulë, pulastren	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 ose 2
Rosë	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ose 2
Patë	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ose 2
Gjel deti	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 ose 2
Gjel deti	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ose 2

Peshk (i gatuar me avull)

Ushqim	Sasia (kg)	Temperatura (°C)	Koha (minuta)	Pozicioni i raf-tit
Peshk i plotë	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 ose 2

9.9 Tharja - Gatim me ventilator të plotë

tharjes, hapni derën dhe lëreni të ftohet gjatë gjithë natës që të thahet plotësisht.

- Mbuloni tavat me letër kundër yndyrës ose me letër pjekjeje.
- Për rezultat më të mirë, fiken furrën pasi ka kaluar gjysma e kohës së

Zarzavate

Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (orë)	Pozicioni i raftit	
			1 pozicion	2 pozicione
Fasule	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Specat	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Perime për t'u tharbëtuar	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Kërpudha	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4

Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (orë)	Pozicioni i raftit	
			1 pozicion	2 pozicione
Erëza	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruta

Ushqim	Temperatura (°C)	Koha (orë)	Pozicioni i raftit	
			1 pozicion	2 pozicione
Kumbulla	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Kajsi	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Feta molle	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Dardha	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!
Drejttojuni kapitujve për sigurinë.

10.1 Shënime për pastrimin

- Pastroni pjesën e përparme të pajisjes me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një agjent pastrues.
- Për të pastruar sipërfaqet metalike, përdorni agjent të zakonshëm pastrimi.
- Pastrojeni pjesën e brendshme të pajisjes pas çdo përdorimi. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të ushqimeve të tjera mund të shkaktojë zjarr. Rreziku është më i lartë për tavën e skarës.
- Ndotjet e forta pastrojeni me një pastrues të posaçëm për furrat.
- Pastrojeni të gjithë aksesoret pas çdo përdorimi dhe lërinini të thahen. Përdorni një leckë të butë me ujë të ngrohtë dhe agjent pastrues.
- Nëse keni aksesore që nuk ngjisin, mos i pastroni duke përdorur lëndë agresive, sende me cepa të mprehta ose në enëlarëse. Kjo mund t'i shkaktojë dëmtime veshjes së pajisjes.

10.2 Pajisjet prej inoksi ose alumini



Pastrojeni derën e furrës vetëm me sfungjer të lagur. Thajeni me leckë të butë. Mos përdorni tel kruës, acide ose materiale gërryese, pasi ato mund të dëmtojnë sipërfaqen e furrës. Pastroni panelin e kontrollit të furrës duke marrë të njëjtat masa paraprake.

10.3 Pastrimi i guarnicionit të derës

- Guarnicionin e derës kontrollojeni rregullisht. Guarnicioni i derës ndodhet rreth kornizën së hapësirës së furrës. Mos e përdorni pajisjen nëse guarnicioni i derës është i dëmtuar. Lidhuni me një qendër shërbimi të autorizuar.
- Për të pastruar guarnicionin e derës shikoni informacionin e përgjithshëm mbi pastrimin.

10.4 Heqja e mbajtëseve të raftit dhe e paneleve katalitike

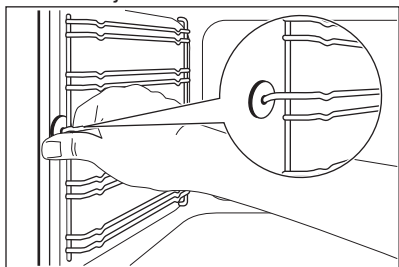
Për të pastruar furrën, hiqni mbështetëset e rafteve dhe hiqni panelet katalitike.



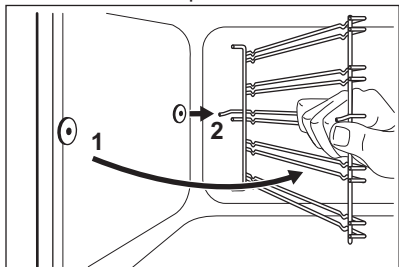
KUJDES!

Bëni kujdes kur hiqni mbajtëset e rafteve. Panelet katalitike nuk janë të ngjitura me muret e furrës dhe mund të bien kur hiqni mbajtëset e rafteve.

1. Tërhiqni pjesën ballore të mbështetëses nga muri anësor. Mbani shinat e pasme rrëshqitëse dhe panelin katalitik në vend me dorën tjetër.



2. Tërhiqni pjesën e pasme të mbajtëses së rafteve jashtë murit anësor dhe hiqni.



Montojini mbështetëset e rafteve në rendin e kundërt.



Kunjat te shinat teleskopike nuk duhet të jenë vendosur përpara.

10.5 Pastrimi katalitik



KUJDES!

Mos e pastroni sipërfaqen katalitike me spërkatës për furrat, pastrues gërryes, sapun ose agjentë të tjerë pastrues. Kjo do të dëmtojë sipërfaqen katalitike.



Njollat ose çngjyrosja e sipërfaqes katalitike nuk kanë asnjë ndikim në vetitë katalitike.



PARALAJMËRIM!


Mbajini fëmijët larg gjatë pastrimit të furrës në temperaturë të lartë. Sipërfaqja e furrës nxehet shumë dhe ka rrezik djegieje.



Përpara se të aktivizoni pastrimin katalitik, hiqni të gjithë aksesorët nga furra.

Muret me veshje katalitike janë vetëpastruese. Ato e thithin yndyrën që mblihdhet nëpër mure gjatë funksionimit të pajisjes.

Për të ndihmuar procedurën e vetëpastrimit, nxeheni rregullisht furrën bosh.

1. Pastroni pjesën e poshtme të furrës me ujë të ngrohtë dhe solucion larës e pastaj thajeni.
2. Caktoni funksionin .
3. Caktojeni temperaturën e furrës në 250°C dhe lëreni furrën të punojë për 1 orë.
4. Kur pajisja të ftohet, pastrojeni me një sfungjer të njomë dhe të butë.

10.6 Pastrimi i derës së furrës

Dera e furrës ka tre panele xhami. Derën e furrës dhe panelet e brendshme të xhamit mund t'i hiqni për t'i pastruar.



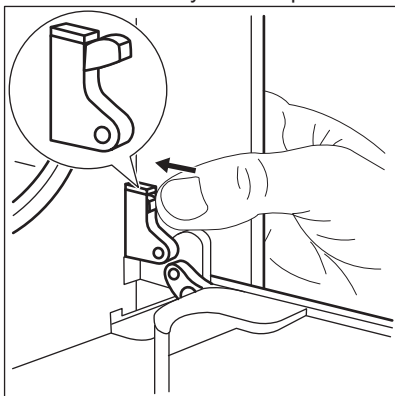
Dera e furrës mund të mbyllet nëse përpiqeni t'i hiqni panelet e xhamit përpara se të hiqni derën.



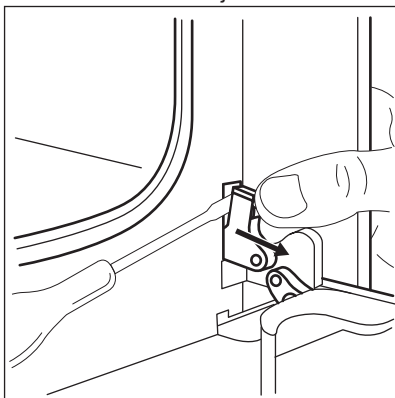
KUJDESI!

Mos e përdorni pajisjen pa panelet e xhamit.

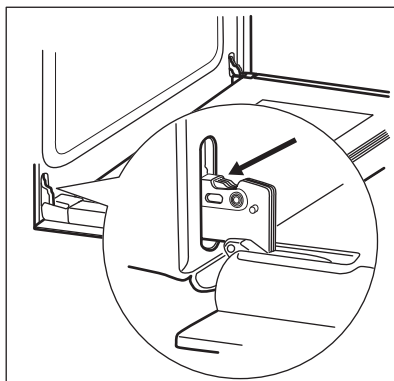
1. Hapeni derën deri në fund dhe gjeni menteshën në anën e djathtë të derës.
2. Shtyni komponentin shtrëngues derisa ai të shtyhet mbrapa.



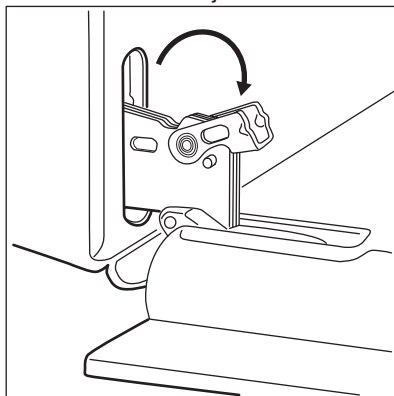
3. Mbajeni komponentin të shtypur me njërën dorë. Përdorni një kaçavidë me dorën tjetër për të rrotulluar levën e menteshës së djathtë.



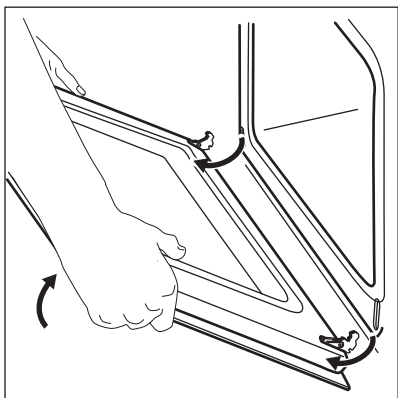
4. Gjени menteshën në anën e majtë të derës.



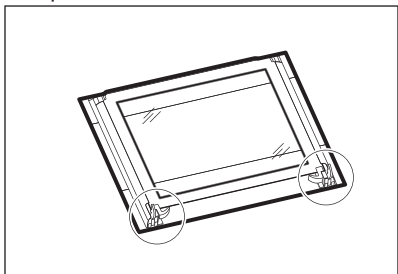
5. Ngrini dhe rrotulloni levën mbi menteshën e majtë.



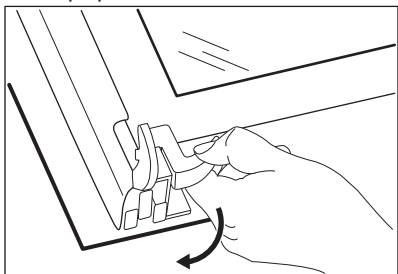
6. Mbylleni derën e furrës deri në gjysmë në pozicionin e parë të hapjes. Më pas tërhiqeni përpara dhe hiqni derën nga vendi.



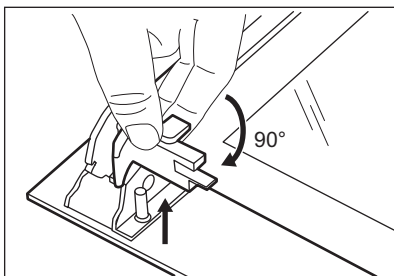
7. Vendoseni derën mbi një leckë të butë në një sipërfaqe të qëndrueshme.



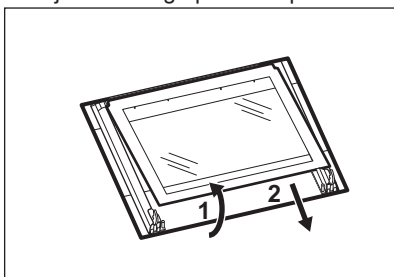
8. Lëshojeni sistemin e kyçjes që të hiqni panelet e xhamit.



9. Rrotullojini dy mbërthyeset me 90° dhe hiqini nga vendi.



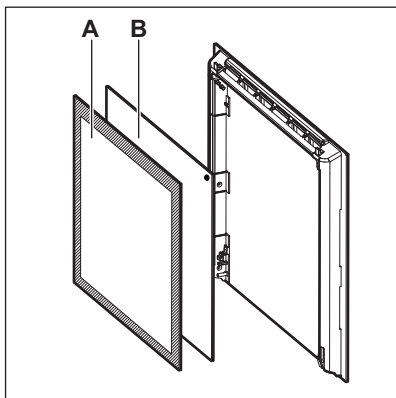
10. Në fillim ngrijini me kujdes panelet e xhamit dhe më pas hiqini një e nga një. Filloni nga paneli i sipërm.



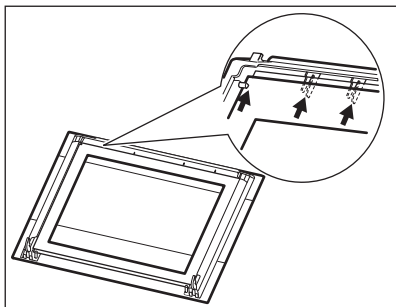
11. Pastrojini panelet e xhamit me ujë dhe sapun. Thajini panelet e xhamit me kujdes.

Kur pastrimi të ketë mbaruar instaloni panelet e xhamit dhe derën e furrës. Kryejini hapat e mësipërm në rend të kundërt.

Sigurohuni që panelet e xhamit (A dhe B) t'i vendosni sërish në rendin e duhur. Paneli i parë (A) ka një kornizë dekoruese. Zona e afishimit duhet të vendoset përballë anës së brendshme të derës. Sigurohuni që pas montimit sipërfaqja e kornizës së panelit të xhamit (A) në zonat e afishimit të mos jetë e ashpër kur e prekni.



Sigurohuni që panelin e mesit ta instaloni siç duhet në vendin e tij.



10.7 Ndërrimi i llambës

Vendosni një pëlthurë në fund të pjesës së brendshme të pajisjes. Kjo

parandalon dëmtimet në mbulesën prej qelqi të llambës dhe në hapësirën e furrës.



PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike!
Hiqni siguresën përpara se të zëvendësoni llambushkën.
Llamba dhe mbulesa prej qelqi e llambës mund të jenë të nxehta.



KUJDES!

Llambën halogjene kapeni gjithmonë me një rrobë për të evituar djegien e mbetjeve të yndyrshme mbi llambë.

1. Çaktivizoni pajisjen.
2. Hiqni siguresat nga kutia e siguresave ose çaktivizoni stakuesin.

Llambushka e pasme

1. Rrotullojeni mbulesën prej xhami të llambushkës në drejtim të kundërt të akrepave të orës për ta çmontuar.
2. Pastroni mbulesën prej xhami.
3. Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300°C.
4. Montoni kapakun prej qelqi.

11. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



PARALAJMËRIM!

Drejtojuni kapitujve për sigurinë.

11.1 Si të veprojmë nëse...

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Furra nuk nxehet.	Furra është çaktivizuar.	Aktivizoni furrën.
Furra nuk nxehet.	Nuk është vendosur ora.	Vendosni orën.
Furra nuk nxehet.	Nuk janë vendosur cilësimet e nevojshme.	Sigurohuni që cilësimet të jenë të duhura.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Furra nuk nxehet.	Ka rënë siguresa.	Sigurohuni që shkaku i mos-funksionimit është siguresa. Nëse siguresa lirohet vazhdimisht, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar.
Llamba nuk funksionon.	Llamba është me defekt.	Zëvendësoni llambën e furrës.
Mbi ushqim dhe në brendësi të furrës është formuar avull dhe kondensim.	Ushqimi i gatuar është lënë në furrë për një kohë të gjatë.	Mos i lini gatesat në furrë për më shumë se 15 - 20 minuta pas përfundimit të procesit të gatimit.
Në ekran shfaqet "12.00".	Ka pasur ndërprerje të energjisë.	Rivendosni orën.

11.2 Të dhëna për shërbimin

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar.

Të dhënat e nevojshme për qendrën e shërbimit gjenden në pllakën e

specifikimeve. Pllaka e specifikimeve gjendet në pjesën e përparme të kasës së brendshme të pajisjes. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga kasa e brendshme e pajisjes.

Ju rekomandojmë që t'i shkruani të dhënat këtu:	
Modeli (MOD.)
Numri i produktit (PNC)
Numri i serisë (S.N.)

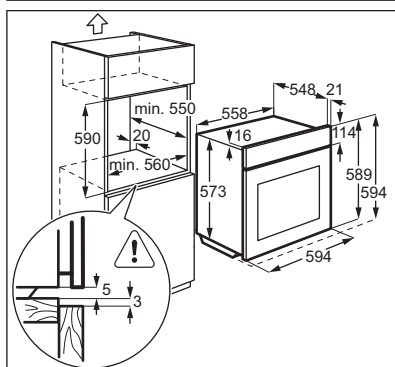
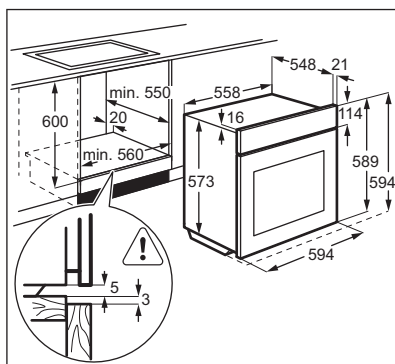
12. INSTALIMI



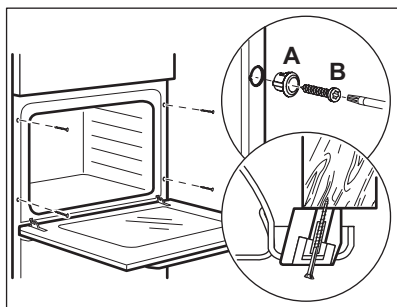
PARALAJMËRIM!

Drejtojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 Montimi



12.2 Sigurimi i furrës me dollapin



12.3 Instalimi elektrik



Prodhuesi nuk mban përgjegjësi nëse nuk i ndiqni masat e sigurisë të përfshira në kapitujt mbi sigurinë.

Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kablo elektrike.

12.4 Kablloja

Llojet e kabllave të përshtatshme për instalim ose zëvendësim:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Për pjesën e kabllot shikoni fuqinë totale të pllaka e specifikimeve dhe tek tabela:

Fuqia totale (W)	Prerja e kabllot (mm ²)
maksimumi 1380	3 x 0,75
maksimumi 2300	3 x 1
maksimumi 3680	3 x 1,5

Teli i tokëzimit (kablloja jeshile/e verdhë) duhet të jetë 2 cm më i gjatë se telat e fazës dhe të nulit (blu dhe kafe).

13. EFIKASITETI ENERGJETIK

13.1 Fleta shoqëruese e produktit dhe informacioni rreth tij sipas EU 65-66/2014

Emri i furnizuesit	AEG
Identifikimi i modelit	BC3331300M
Treguesi i efikasitetit energjetik	103.2
Kategoria e efikasitetit energjetik	A
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, modali-teti tradicional	0.95 kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, modali-teti i detyruar nga ventilatori	0.88 kWh/cikël
Numri i hapësirave	1
Burimi i nxehtësisë	Energjia elektrike
Volumi	72 l
Lloji i furrës	Furrë inkaso
Pesha	35.6 kg

EN 60350-1 - Pajisjet shtëpiake elektrike të gatimit - Pjesa 1: Diapazonet, furrat, skarat dhe furrat me avull - Mënyrat e vlerësimit të performancës.

13.2 Kursimi i energjisë

Pajisja ka disa karakteristika që ju ndihmojnë të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm.

- **Të dhëna të përgjithshme**


- Sigurohuni që dera e furrës të jetë e mbyllur mirë gjatë funksionimit të pajisjes dhe mbajeni atë të mbyllur sa më gjatë të mundeni gjatë gatimit.
- Për të përmirësuar kursimin e energjisë, përdorni enë metalike.
- Kur është e mundur, futeni ushqimin në furrë pa e nxehur atë.

- Kur gatimi zgjat më shumë se 30 minuta, reduktoni temperaturën e furrës në minimum, 3-10 minuta përpara përfundimit të kohës së gatimit, në varësi të kohëzgjatjes së gatimit. Nxehtësia e mbetur brenda furrës do të vazhdojë të gatuajë.


- Përdoreni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur ushqimet e tjera.

- **Gatimi me ventilator** - kur është e mundur, përdorni funksionet e gatimit me ventilator për të kursyer energji.
- **Mbajeni ushqimin të ngrohtë** - nëse dëshironi që nxehtësinë e mbetur ta përdorni për të mbajtur gatimin të ngrohtë, zgjidhni cilësimin e temperaturës më të ulët të mundshme.

14. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni ambalazhin të kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndhmoni në mbrojtjen

e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mos hidhni

pajisjet e shënuara me simbolin  e
mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin

në pikën lokale të riciklimit ose
kontakttoni me zyrën komunale.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ.....	29
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ.....	30
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	33
4. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА.....	33
5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	34
6. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	36
7. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	37
8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	37
9. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	38
10. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	46
11. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	50
12. ИНСТАЛИРАНЕ.....	51
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	52

ЗА ОТЛИЧНИ РЕЗУЛТАТИ

Благодарим, че избрахте този продукт на AEG. Ние го създадохме, за да ви предоставим безупречна експлоатация в продължение на много години с иновативни технологии, които ни помагат да направим живота по-лесен - функции, които не можете да откриете при обикновените уреди. Отделете няколко минути за прочит, за да се възползвате от уреда по най-добрия начин.

Посетете нашия уебсайт, за да:



Получите полезни съвети, брошури, отстраняване на неизправности, сервизна информация:

www.aeg.com



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

www.registreaeg.com



Купите аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за вашия уред:

www.aeg.com/shop

ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ

Препоръчваме използването на оригинални резервни части. Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел "Обслужване", трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC (номер на продукт), сериен номер.

Информацията можете да намерите на табелката с данни.



Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност



Обща информация и съвети



Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда. Производителят не носи отговорност за неправилно инсталиране и употреба, предизвикани от неправилно използване. Винаги запазвайте инструкциите с уреда за бъдещи справки.

1.1 Безопасност за децата и хората с ограничени способности

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
- Съхранявайте всички опаковъчни материали далеч от деца.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Ако уредът има механизъм за защита от деца, препоръчваме да го активирате.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, ако не са под наблюдение.
- Децата под 3-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

1.2 Общи мерки за безопасност

- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да сменя кабела.
- Уредът се нагорещява отвътре, когато работи. Не докосвайте нагревателните елементи, които са вътре в уреда. Винаги използвайте ръкавици за

фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.

- При ремонтиране, изключете захранването.
- Проверете дали уредът е изключен, преди да смените лампичката, за да избегнете възможността от токов удар.
- Не почиствайте уреда чрез почистващ апарат за пара.
- Не използвайте абразивни почистващи препарати или остри метални прибори за стъргане при почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността и да доведат до напукване на стъклото.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервизен център или лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- За да премахнете поставките за рафтове, първо издърпайте предната част на поставката и след това и задната част от страничните стени. Поставете носачите на скарата в обратна последователност.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

2.1 Инсталиране



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уредът трябва да се инсталира само от квалифицирани лица.

- Отстранете всички опаковки
- Не инсталирайте и не използвайте повреден уред.
- Спазвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги носете предпазни ръкавици.
- Никога не дърпайте уреда за дръжката.

- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Уверете се, че уредът се монтира под и в близост до безопасни конструкции.
- Страничните стени на уреда могат да са в непосредствена близост до други уреди или шкафове със същата височина.

2.2 Свързване към електрическата мрежа



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от пожар и токов удар.

- Всички електрически свързвания трябва да бъдат извършени от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че информацията за електричеството от табелката с данни съответства на електрозахранването. В противен случай се свържете с електротехник.
- Винаги използвайте правилно инсталиран, защитен от удари контакт.
- Не използвайте разклонители и удължителни кабели.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда, особено когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Включете захранващия щепсел към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не дърпайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

- Уредът съответства на Директивите на Е.Е.С.

2.3 Употреба



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Използвайте този уред само в домашна среда.
- Не променяйте спецификациите на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Деактивирайте уреда след всяка употреба.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато уредът работи. Възможно е да излезе топъл въздух.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената вратичка.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Отваряйте вратичката на уреда внимателно. Употребата на съставки с алкохол може да причини смесване на алкохола с въздух.
- Не позволявайте влизането на искри или открит огън в контакт с уреда, когато вратичката е отворена.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да избегнете повреда или обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за печене или други обекти в уреда директно на дъното.
 - не поставяйте алуминиево фолио директно на дъното на уреда.

- не поставяйте вода директно в горещия уред.
- не дръжте влажни тенджери и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
- бъдете внимателни, когато отстранявате или инсталирате аксесоари.
- Обезцветяването на емайла не оказва влияние върху работата на уреда. Това не е дефект по смисъла на закона за гаранциите.
- Използвайте дълбока тава за печене за сиропирани торти. Плодовите сокове причиняват петна, които може да бъдат трайни.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещения.
- Винаги гответе със затворена вратичка на фурната.

2.4 Грижи и почистване



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъкленикните панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъкленикните панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се със сервиса.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.

- Оставянето на мазнина или храна в уреда може да причини пожар.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност на опаковката.
- Не почиствайте емайла с каталитични частици (ако е приложимо) с никакъв вид почистващи препарати.

2.5 Вградена лампичка

- Крушката или халогенната лампа в този уред е предназначена само за употреба в домакински уреди. Не я използвайте за битово осветление.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Преди да подмените крушката, изключете уреда от електрозахранването.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.6 Изхвърляне



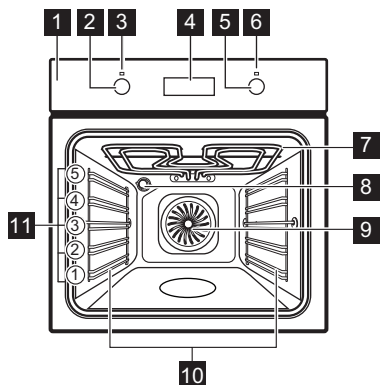
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Отрежете захранващия кабел и го изхвърлете.
- Отстранете ключалката на вратичката, за да не могат деца и домашни любимци да се заключат в уреда.

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед



- 1** Командно табло
- 2** Бутон за функциите на фурната
- 3** Лампичка за захранване/символ/индикатор за температурата
- 4** Електронен програматор
- 5** Бутон за температурата
- 6** Лампичка/символ/индикатор за температурата
- 7** Нагревател
- 8** Лампичка
- 9** Вентилатор
- 10** Опора на скарата, демонтируема
- 11** Позиции на скара

3.2 Принадлежности

- **Скара**
За готварски съдове, форми за кекс, печива.
- **Тава за печене**
За сладкиши и курабийки.
- **Дълбок тиган за печене**
За печене на тестени и месни храни или като съд за събиране на мазнина.
- **Телескопични водачи**
За полици и тави.

4. ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

4.1 Първоначално почистване

Отстранете подвижните носачи на скарите и аксесоарите от уреда.



Вж. глава "Грижи и почистване".

Почистете уреда преди първата употреба.

Поставете аксесоарите и подвижните носачи на скарите в първоначалната им позиция.

4.2 Настройки на времето



Трябва да настроите времето преди да използвате фурната.


Индикаторът на функцията "Часово време" свети, когато свържете уреда към електрическо захранване, а се окаже, че няма ток или таймерът не е зададен.

Натиснете бутон **+** или **—** за задаване на правилното време. След приблизително пет секунди премигването спира и екранът показва часа, който сте настроили.

4.3 Промяна на времето






Не можете да промените часовото време, ако функциите Времетр.  или Край  работят.

Натиснете  неколккратно, докато индикаторът за Часово време започне да мига.

За да настроите ново време, вижте "Настройване на времето".

4.4 Предварително загряване

Загрейте празния уред предварително, за да изгорите остатъчната мазнина.

1. Задайте функцията  и максималната температура.
2. Оставете уреда да работи един час.
3. Задайте функцията  и максималната температура.
4. Оставете уреда да работи 15 минути.
5. Задайте функцията  и максималната температура.
6. Оставете уреда да работи 15 минути.

Принадлежностите могат да се нагряят повече от обичайното. От уреда може да излиза миризма и дим. Това е нормално. Осигурете достатъчна вентилация в стаята.

5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

5.1 Прибиращи се регулатори

Натиснете ключа за управление, за да използвате уреда. Ключът за управление излиза.

5.2 Активиране и деактивиране на уреда



Зависи от модела, ако вашият уред има символи на ключа, индикатори или лампи:

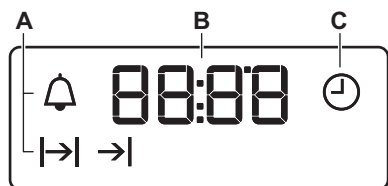
- Индикаторът светва, когато фурната се нагрява.
- Лампичката светва, когато уредът работи.
- Символът показва дали ключът управлява функциите на фурната или температурата.

1. Завъртете ключа за функция на фурната, за да изберете функция.
2. Завъртете ключа за температурата, за да изберете температура.
3. За да деактивирате уреда, завъртете ключовете за функциите на фурната и на температурата до позиция изключено.

5.3 Функции във фурната


Функция във фурната	Приложение
 Изключено положение	Уредът е изключен.
 Лампа	За активиране на лампата без функция за готвене.
 Горно + долно нагряване	За печене на тестени и месни храни на 1 ниво.
 Топлина отгоре	За запичане на хляб, кексове и сладки. За запичане на сготвени ястия.
 Долно нагряване	За печене на кексове с хрупкава основа и за консервиране на храна.
 Единичен грил	За запичане на плоска храна или препичане на хляб.
 Двоен грил	За печене на тънки пластове храна в големи количества и за препичане на филийки.
 Турбо грил	За печене на по-големи парчета месо или птици с кости на 1-ва позиция на рафта. Също и за запичане и запеканки.
 Топъл въздух	За печене на 3 позиции на скалата едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата 20 - 40 °C по-ниско отколкото за Горно + долно нагряване.
 Пица нагряване	За готвене на 1 ниво на храна до по-интензивно запичане и хрупкава основа. Задайте температура с 20 - 40 °C по-ниска отколкото за Горно + долно нагряване.

5.4 Екран







- A) Индикатори за функция
- B) Екран за време
- C) Индикатор за функция

5.5 Бутони

Бутон	Функция	Описание
—	МИНУС	За настройка на времето.
	ЧАСОВНИК	За настройка на функцията на часовника.
+	ПЛЮС	За настройка на времето.

6. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

6.1 Таблица с функции на часовника



Функция Часовник	Приложение
 Часово време	За настройка, промяна или проверка на часовото време.
 Таймер	За да се настрои обратно отброяване. Тази функция не влияе върху работата на уреда.
 Времетраене.	Задаване на времетраене на готвенето.
 Край	Задаване на часа, когато фурната трябва да се изключи.






Можете да използвате функциите Времетраене


 и Край 



едновременно, за да зададете времето на работа на уреда и кога да се деактивира. Това ви позволява да активирате уреда с отложен старт.

Първо настройте Времетраене  и после Край .

6.2 Настройка на функциите за време

За Времетр.  и Край , задайте функцията на фурната и температура на готвене. Това не е необходимо за Таймера .

1. Натискайте , докато индикаторът за необходимата функция на часовника започне да мига.

2. Натиснете  или , за да зададете времето на желаната функция на часовника.



Функцията на часовника работи. Екранът показва индикатора на зададената функция на часовника.




За функцията "Таймер", дисплеят показва оставащото време.


3. Когато времето свърши, индикаторът на функцията на часовника започва да мига и се чува звуков сигнал. Натиснете някой бутон, за да спрете сигнала.
4. Завъртете ключа за функциите на фурната и този за температурата до изключено положение.



Уредът автоматично спира да работи с функциите Времетр.  и Край .

6.3 Отмяна на функциите на часовника

1. Натискайте  постоянно, докато индикаторът на желаната функция започне да мига.

2. Докоснете и задръжте . Функцията на часовника изгасва след няколко секунди.

7. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

7.1 Телескопични водачи



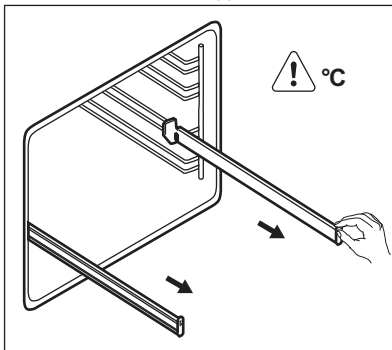
Запазете инструкциите за монтаж на телескопичните водачи за бъдещи справки.

С телескопичните водачи можете да поставяте и сваляте скарите по-лесно.

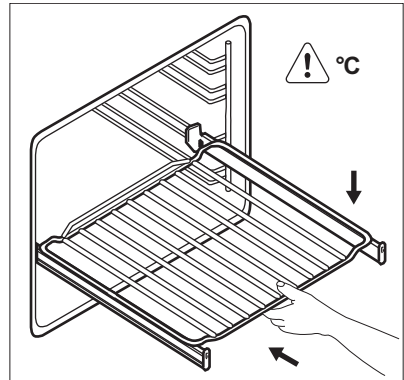


ВНИМАНИЕ!
Не мийте телескопичните водачи в съдомиялна машина. Не смазвайте телескопичните водачи.

1. Издърпайте навън десния и левия телескопичен водач.



2. Поставете скарата на телескопичните водачи и внимателно ги бутнете вътре в уреда.



Уверете се, че телескопичните водачи са напълно вкарани в уреда, преди да затворите вратичката на фурната.

8. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

8.1 Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се активира автоматично, за да поддържа повърхностите на уреда хладни. Ако деактивирате уреда, охлаждащият вентилатор продължава да работи, докато уредът се охлади.

8.2 Предпазен термостат

Неправилната работа с уреда или повредата на някои компоненти може да доведе до опасно прегряване. За да предотврати това, фурната е оборудвана с термостат за безопасност, който прекъсва захранването. Фурната се включва

отново автоматично, след като температурата спадне.

9. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".



Температурата и времето за печене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.

9.1 Вътрешна страна на вратичката

В някои модели от вътрешната страна на вратичката можете да намерите:

- номерата на позициите на рафтовете.
- информация за функциите на фурната, препоръчителните нива на скара и температури за типични ястия.

9.2 Обща информация

- Уредът има пет позиции на полиците. Позициите на рафтовете се броят от дъното на уреда.
- Уредът е снабден със специална система, която задвижва въздуха и постоянно рециклира парата. С тази система е възможно да се готви на пара и да се поддържат ястията меки отвътре и хрупкави отвън. Тя намалява до минимум времето за готвене и консумацията на електроенергия.
- В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. Това е нормално. Винаги отстъпвайте от уреда, когато отваряте вратичката по време на готвене. За да намалите конденза, включете уреда да работи 10 минути преди готвене.

- Избърсвайте влагата след всяко използване на уреда.
- При готвене не поставяйте съдове директно на дъното на уреда и не покривайте компонентите с алуминиево фолио. Това може да промени резултатите от печенето и да повреди емайла на фурната.

9.3 Печене на кексове

- Не отваряйте вратичката на фурната, преди да е изтекло 3/4 от зададеното време за готвене.
- Ако използвате едновременно две тавички за печене, оставете едно празно ниво между тях.

9.4 Приготвяне на месо и риба

- Използвайте дълбоката тава за много мазна храна, за да предпазите фурната от петна, които могат да бъдат постоянни.
- Оставете месото за приблизително 15 минути преди нарязване, така че сокът да не изтича навън.
- За да избегнете твърде много дим във фурната по време на печене, налейте малко вода в дълбоката тава. След като водата се изпари, доливайте още, за да не кондензира димът.

9.5 Времена за готвене

Времената за приготвяне зависят от типа на храната, нейната консистенция и обем.

Първоначално, проследете резултатите, когато готвите. Намерете най-добрите настройки (настройка на нагриване, време на готвене и др.) за вашите съдове, рецепти и количества, когато използвате този уред.

9.6 Таблица за печене на тестени продукти и месо

Кейкове

Храна	Горно + долно нагряване		Топъл въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скалата	Температура (°C)	Положение на скалата		
Рецепти с бита смес	170	2	160	3 (2 и 4)	45 - 60	Във форма за кекс
Маслено тесто	170	2	160	3 (2 и 4)	20 - 30	Във форма за кекс
Маслено-млечен чийзкейк	170	1	165	2	60 - 80	Във форма за кекс 26 см
Ябълков кейк (Ябълков пай) ¹⁾	170	2	160	2 (ляво и дясно)	80 - 100	В две форми за кекс по 20 см, на скара
Щрудел	175	3	150	2	60 - 80	В тава за печене
Сладкиш с мармалад	170	2	165	2 (ляво и дясно)	30 - 40	Във форма за кекс 26 см
Пандишпан	170	2	160	2	50 - 60	Във форма за кекс 26 см
Коледен кейк / Богат плодов кейк ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Във форма за кекс 20 см
Сладкиш със сливи ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Във форма за хляб
Малки кексчета - едно ниво	170	3	140 - 150	3	20 - 30	В тава за печене
Малки кексчета - две нива	-	-	140 - 150	2 и 4	25 - 35	В тава за печене

Храна	Горно + долно нагреване		Топъл въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положение на скалата	Температура (°C)	Положение на скалата		
Малки кексчета - три нива	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	30 - 45	В тава за печене
Бисквити / сладкиши на пръчици - едно ниво	140	3	140 - 150	3	30 - 35	В тава за печене
Бисквитки / панделки - на две нива	-	-	140 - 150	2 и 4	35 - 40	В тава за печене
Бисквитки / панделки - на три нива	-	-	140 - 150	1, 3 и 5	35 - 45	В тава за печене
Целувки - едно ниво	120	3	120	3	80 - 100	В тава за печене
Целувки - две нива ¹⁾	-	-	120	2 и 4	80 - 100	В тава за печене
Кифлички ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	В тава за печене
Еклери - едно ниво	190	3	170	3	25 - 35	В тава за печене
Еклери - две нива	-	-	170	2 и 4	35 - 45	В тава за печене
Плоски сладкиши	180	2	170	2	45 - 70	Във форма за кекс 20 см
Богат плодов кейк	160	1	150	2	110 - 120	Във форма за кекс 24 см
Викториански сандвич	170	1	160	2 (ляво и дясно)	50 - 60	Във форма за кекс 20 см

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Хляб и пица

Храна	Горно + долно нагряване		Топъл въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положени е на скарата	Температура (°C)	Положени е на скарата		
Бял хляб ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 броя, по 500 г всеки
Ръжен хляб	190	1	180	1	30 - 45	Във форма за хляб
Хлебчет а ¹⁾	190	2	180	2 (2 и 4)	25 - 40	по 6 - 8 броя в тава за печене
Пица ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	В тава за печене или дълбока тава
Курабийк и ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	В тава за печене

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Плодови пити

Храна	Горно + долно нагряване		Топъл въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положени е на скарата	Температура (°C)	Положени е на скарата		
Макароне н флан	200	2	180	2	40 - 50	Във форма
Зеленчуко в флан	200	2	175	2	45 - 60	Във форма
Кишове ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Във форма
Лазаня ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Във форма
Канелон и ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Във форма

¹⁾ Загрейте фурната предварително за 10 минути.

Месо

Храна	Горно + долно нагряване		Топъл въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положени е на скарата	Температура (°C)	Положени е на скарата		
Говеждо	200	2	190	2	50 - 70	На скарата
Свинско	180	2	180	2	90 - 120	На скарата
Телешко	190	2	175	2	90 - 120	На скарата
Английско говеждо печено, полуизпечено	210	2	200	2	50 - 60	На скарата
Английско говеждо печено, средно изпечено	210	2	200	2	60 - 70	На скарата
Английско говеждо печено, добре изпечено	210	2	200	2	70 - 75	На скарата
Свинска плешка	180	2	170	2	120 - 150	С кожата
Свински джолан	180	2	160	2	100 - 120	2 броя
Агнешко	190	2	175	2	110 - 130	Бутче
Пиле	220	2	200	2	70 - 85	Цяло
Пуйка	180	2	160	2	210 - 240	Цяло
Патица	175	2	220	2	120 - 150	Цяло
Гъска	175	2	160	1	150 - 200	Цяло
Заек	190	2	175	2	60 - 80	Нарязан
Див заек	190	2	175	2	150 - 200	Нарязан
Фазан	190	2	175	2	90 - 120	Цяло

Риба

Храна	Горно + долно нагряване		Топъл въздух		Време (мин)	Забележки
	Температура (°C)	Положени е на скарата	Температура (°C)	Положени е на скарата		
Пъстърва / Ципура	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 риби
Риба тон / сьомга	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 филета

9.7 Единичен грил



Нагрейте предварително празната фурна за 3 минути преди готвенето.

Храна	Количества		Температура (°C)	Време (мин)		Положени е на скарата
	Парчета	(г)		1-ва страна	2-ра страна	
Пържоли филе	4	800	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Пържоли говеждо	4	600	макс.	10 - 12	6 - 8	4
Наденици	8	-	макс.	12 - 15	10 - 12	4
Свински пържоли	4	600	макс.	12 - 16	12 - 14	4
Пиле (разрязан о на 2)	2	1000	макс.	30 - 35	25 - 30	4
Шишчета	4	-	макс.	10 - 15	10 - 12	4
Пилешки гърди	4	400	макс.	12 - 15	12 - 14	4
Хамбургер	6	600	макс.	20 - 30	-	4
Рибно филе	4	400	макс.	12 - 14	10 - 12	4
Печени сандвичи	4 - 6	-	макс.	5 - 7	-	4
Препечен и филийки	4 - 6	-	макс.	2 - 4	2 - 3	4

9.8 Турбо грил

Говеждо

Храна	Количества	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Говеждо печено или филе, полуизпечено ¹⁾	на см дебелина	190 - 200	5 - 6	1 или 2
Говеждо печено или филе, средно изпечено ¹⁾	на см дебелина	180 - 190	6 - 8	1 или 2
Говеждо печено или филе, добре изпечено ¹⁾	на см дебелина	170 - 180	8 - 10	1 или 2

¹⁾ Предварително загрейте фурната.

Свинско

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Плешка, врат, бут	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 или 2
Котлет, гърди	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 или 2
Руло "Стефани"	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 или 2
Свински джолан (предварително сварен)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 или 2

Телешко

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Телешко печено	1	160 - 180	90 - 120	1 или 2
Телешки джолан	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 или 2

Агнешко

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Агнешки бут, агнешко печено	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 или 2
Агнешко филе	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 или 2

Птиче

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Порции птиче месо	0,2 - 0,25 всяка част	200 - 220	30 - 50	1 или 2
Пиле, половинка	0,4 - 0,5 всяка част	190 - 210	35 - 50	1 или 2
Пиле, млада кокошка	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 или 2
Патица	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 или 2
Гъска	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 или 2
Пуйка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 или 2
Пуйка	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 или 2

Риба (задушена)

Храна	Количество (кг)	Температура (°C)	Време (мин)	Положение на скарата
Риба, цяла	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 или 2

9.9 Сушене - Топъл въздух

- Покрийте тавите с неомазняваща се хартия или хартия за печене.
- За по-добри резултати спрете фурната по средата на времето за

сушене, отворете вратата и оставете да изстине една вечер, за да завършите сушенето.

Зеленчуци

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скарата	
			1 позиция	2 позиции
Бобови растения	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Чушки	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Зеленчуци за подкиселяване	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Гъби	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Подправки/ билки	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Плодове

Храна	Температура (°C)	Време (ч)	Положение на скалата	
			1 позиция	2 позиции
Сливи	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Кайсии	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Ябълкови резени	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Круши	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

10.1 Бележки относно почистването

- Почиствайте лицевата част на фурната с мека кърпа с гореща вода и препарат за почистване.
- За почистване на метални повърхности използвайте обикновен почистващ препарат.
- Почиствайте вътрешността на уреда след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци от храна могат да доведат до пожар. Рискът е по-голям за тавата на грила.
- Почиствайте упоритите замърсявания със специален почистващ препарат за фурни.
- Почиствайте всички принадлежности на фурната след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и почистващ препарат.
- Ако са налични незалепващи принадлежности, не ги почиствайте със силни препарати, остри предмети или в съдомиялна машина. Това може да повреди незалепващото покритие.

10.2 Уреди от неръждаема стомана или алуминий



За почистване на вратичката на фурната използвайте само мокра гъба. Подсушете с мека кърпа. Не използвайте стоманена вълна, киселини или абразивни продукти, тъй като те могат да повредят повърхността на фурната. Почиствайте командното табло на фурната, като следвате същите предпазни мерки.

10.3 Почистване на уплътнението на вратичката

- Редовно проверявайте уплътнението на вратичката. Уплътнението на вратичката се намира около рамката на вътрешността на фурната. Не използвайте уреда, ако уплътнението на вратичката е повредено. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- За почистване на уплътнението на вратичката вижте общата информация за почистване.

10.4 Демонтиране на носачите на скарата и каталитичните панели

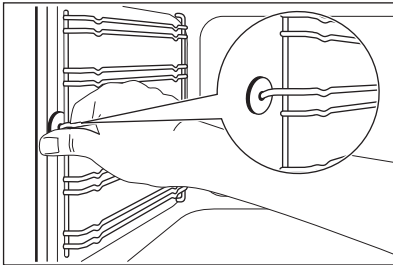
За да почистите фурната, свалете носачите на скарата и махнете каталитичните панели.



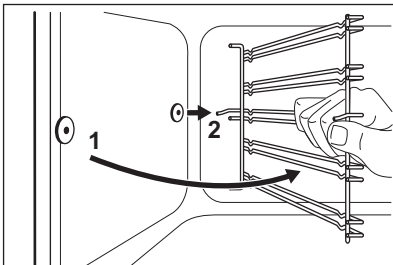
ВНИМАНИЕ!

Внимавайте, когато сваляте носачите на скарата. Каталитичните панели не са прикачени към стените на фурната и могат да изпаднат, когато сваляте носачите на скарата.

1. Издърпайте предната част на носачите на скарата от страничната стена. Задръжте задните водачи на скарата и каталитичния панел на местата им с другата ръка.



2. Издърпайте задната част на носача на скарата от стената и го извадете.



Поставете носачите на скарата в обратна последователност.



Задържащите шифтове на телескопичните водачи трябва да са обърнати напред.

10.5 Каталитично почистване



ВНИМАНИЕ!

Не почиствайте каталитичната повърхност със спрейове за фурна, абразивни почистващи препарати, сапун или други почистващи средства. Те ще повредят каталитичната повърхност.



Обезцветяването на каталитичната повърхност не влияе върху каталитичните свойства.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!


Пазете децата далеч, когато почиствате фурната при висока температура. Повърхността на фурната се нагорещява силно и има опасност от изгаряния.



Преди да активирате каталитичното почистване, отстранете всички приставки от фурната.

Стените с каталитично покритие са самопочистващи се. Те поглъщат мазнината, която се събира по стените, докато уредът работи.

За по-лесно протичане на процеса по самопочистване редовно загревайте празния уред без храна.

1. Почистете дъното на фурната с топла вода и течен почистващ препарат, след това го подсушете.
2. Задайте функцията .
3. Задайте температурата на фурната на 250 °C и я оставете да работи в продължение на 1 час.
4. Когато уредът изстине, почистете го с мека и влажна гъба.

10.6 Почистване на вратичката на фурната

Вратичката на фурната има три стъклени панела. Можете да извадите

вратичката на фурната и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите.



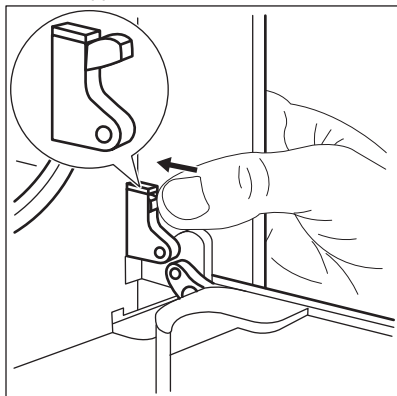
Вратичката на фурната може да се затвори, ако опитате да извадите стъклени панели преди да сте извадили вратичката на фурната.



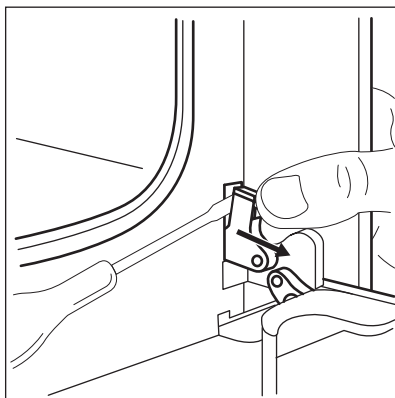
ВНИМАНИЕ!

Не използвайте уреда без стъклени панели.

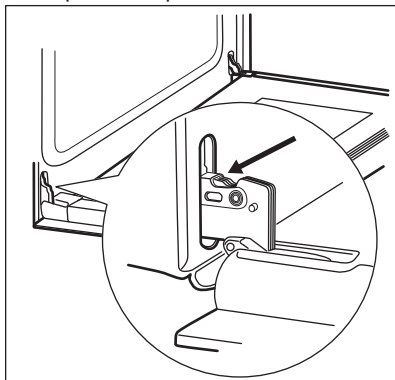
1. Отворете изцяло вратичката и открийте пантата на дясната страна на вратичката.
2. Натиснете закрепващия компонент, докато се дръпне назад.



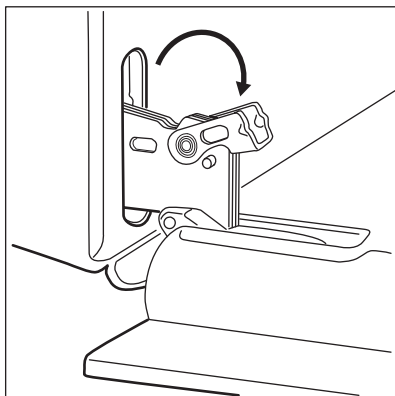
3. Задръжте натиснатия компонент с една ръка. Използвайте отвертка с другата ръка, за да повдигнете и обърнете лостчето на дясната панта.



4. Открийте пантата на лявата страна на вратичката.

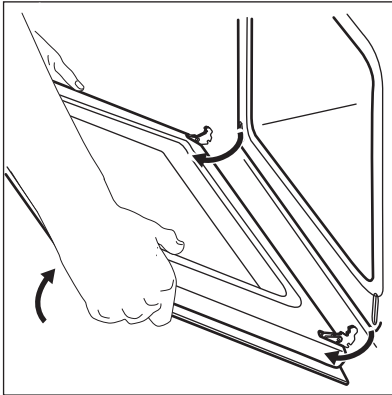


5. Повдигнете и завъртете лостчето на лявата панта.

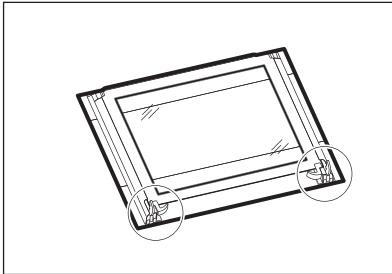


6. Затворете вратичката на фурната наполовина до първото възможно положение за отваряне. След това

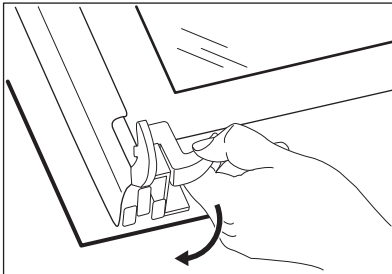
дръпнете напред и извадете вратичката от гнездото.



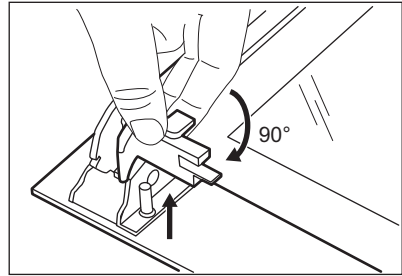
7. Поставете вратичката върху мека кърпа на стабилна повърхност.



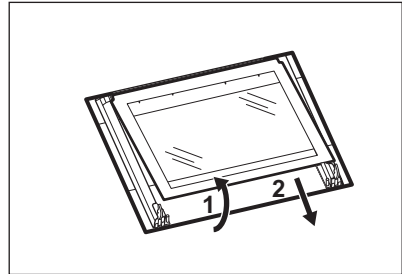
8. Освободете системата за заключване, за да извадите стъклените панели.



9. Завъртете двата фиксатора на 90° и ги извадете от гнездата им.

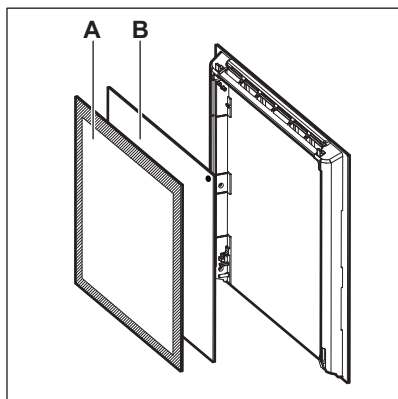


10. Първо внимателно повдигнете и след това отстранете стъклените панели един по един. Започнете от най-горния панел.

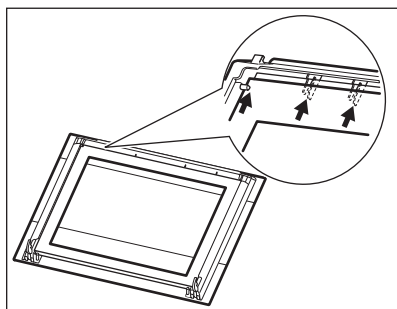


11. Почистете стъклените панели с вода и сапун. Внимателно подсушете стъклените панели. Когато почистването е завършено, монтирайте стъклените панели и вратичката на фурната. Направете гореизброените стъпки в обратен ред.

Уверете се че поставяте стъклените панели (А и В) обратно в правилната последователност. Първият панел (А) има декоративна рамка. Зоната с щампованата маркировка трябва да е обърната към вътрешната страна на вратичката. Уверете се, че след монтажа, когато докосвате зоните с щампа по повърхността на рамката на стъкления панел (А) не усещате грапавини.



Уверете се, че монтирате средния стъклен панел правилно в гнездото.



10.7 Смяна на крушката

Поставете парче плат на дъното на вътрешността на уреда. Това

предпазва от повреди стъкления капак на лампичката и вътрешността на фурната.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от електрически удар! Прекъснете предпазителя преди да замените лампичката. Лампата и стъкленият капак може да са горещи.



ВНИМАНИЕ!

Винаги дръжте халогенната лампа с кърпа, за да предотвратите изгарянето на остатъчната мазнина върху лампата.

1. Деактивирайте уреда.
2. Извадете предпазителя от таблото или деактивирайте от мрежовия прекъсвач.

Задната лампа

1. Завъртете стъкления капак на лампичката обратно на часовниковата стрелка, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете старата крушка с подходяща нова крушка, устойчива на температура 300 °C.
4. Монтирайте стъкления капак.

11. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Фурната не нагрява.	Фурната е изключена.	Активирайте фурната.
Фурната не нагрява.	Часовникът не е настроен.	Настройте часовника.
Фурната не нагрява.	Необходимите настройки не са зададени.	Уверете се, че настройките са правилно зададени.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Фурната не нагрива.	Предпазителят е изключил.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако предпазителят продължава да изключва, обърнете се към квалифициран електротехник.
Лампата не функционира.	Лампичката е дефектна.	Сменете крушката.
Пара и кондензация се отлагат по храната и във вътрешността на фурната.	Във фурната са оставяни ястия за твърде дълго време.	Не оставяйте ястията във фурната за повече от 15 - 20 минути след края на готвенето.
На дисплея се показва "12.00".	Имало е спиране на тока.	Настройте часовника.

11.2 Данни за обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са на табелката с данни. Тази

табелка се намира върху предната рамка на вътрешността на уреда. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на уреда.

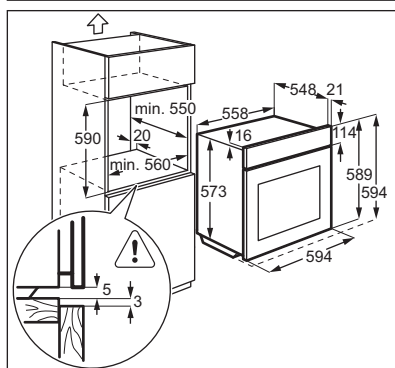
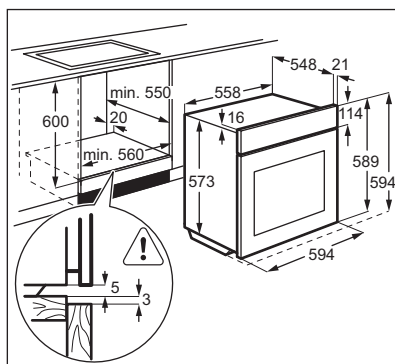
Препоръчваме да запишете данните тук:	
Модел (MOD.)
PNC (номер на продукт)
Сериен номер (S.N.)

12. ИНСТАЛИРАНЕ

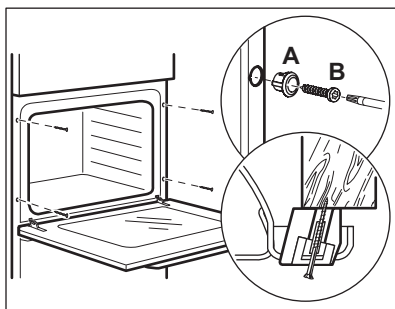


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

12.1 Вграждане



12.2 Закрепване на уреда към шкафа



12.3 Електрическа инсталация

i Производителят не поема отговорност, ако вие не спазите мерките за безопасност, посочени в глава "Безопасност".

Този уред се доставя с щепсел и захранващ кабел.

12.4 Кабел

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

За напречното сечение на кабела вижте общата мощност (на табелката с информация на уреда) и в таблицата:

Обща мощност (W)	Напречно сечение на кабела (мм ²)
максимум 1380	3 x 0,75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1,5

Заземителният проводник (зелен/жълт) трябва да е с 2 см по-дълъг от фазовия и неутралния проводник (син и кафяв).

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

13.1 Продуктов фиш и информация според EU 65-66/2014

Идентификация на модела	BC3331300M
Индекс на енергийна ефективност	103.2
Клас на енергийна ефективност	A
Консумация на енергия със стандартно натоварване, конвенционален режим	0.95 kWh/цикъл
Консумация на енергия със стандартно натоварване, засилен вентилационен режим	0.88 kWh/цикъл
Колко на брой празници	1
Източник на топлина	Електричество
Сила на звука	72 л
Тип на фурната	Фурна за вграждане
Маса	35.6 кг

EN 60350-1 - Битови електрически уреди за готвене - Част 1: Гами, фурни, парни фурни и грилове - Методи за измерване на производителността.

13.2 Енергоспестяваща

Уредът съдържа функции, които ви позволяват да икономисвате енергия при ежедневното готвене.

- **Основни подсказки**


- Уверете се, че вратичката на фурната е правилно затворена, когато уредът работи и я дръжте така, колкото може по-дълго по време на готвене.
- Използвайте метални чинии, за да спестите енергия.
- При възможност поставяйте храната във фурната без да я нагрявате.


- Когато времето на готвене е по-дълго от 30 минути, намалете температурата на фурната до минимум 3 - 10 минути, в зависимост от времето на готвене преди да свърши то. Остатъчната топлина във фурната ще продължи да готви.
- Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

- **Готвенето с вентилатор** - когато е възможно, използвайте функциите с вентилатор за готвене, за да спестите енергия.

- **Задръжте храната топла** - ако искате да използвате остатъчната топлина, за да запазите ястие топло, изберете най-ниската възможна настройка на температурата.

14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от

електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

www.aeg.com/shop



867310629-A-362014